



Restaurant scolaire Derval



Semaine 2 du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026



GALETTE DES ROIS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise végétarienne Pdt CE2, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise	 Betteraves CE2 vinaigrette		 Saucisson roulade de dinde	 Crêpe au jambon emmental ®
Nuggets de blé + ketchup	 Aiguillettes de poulet sauce normande		 Filet de colin MSC sauce suprême	 Roti de porc aux herbes
 Choux fleurs BIO à la béchamel	 Petits pois CE2		 Riz BIO	 Haricots verts CE2 sauce maître d'hotel
Gouda	 Petit suisse sucré x1		Camembert	St Paulin
Fruit de saison	 Galette des rois		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc

RAV : Race à viande



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

Certification environnementale niveau 2 : CE2





Restaurant scolaire Derval



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI


MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette	 Coquillettes BIO monégasques  <small>Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise</small>		 Potage au céleri	
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®	Emincés de poulet sauce colombo		Couscous végétarien * <small>Semoule BIO</small>	Steak haché de bœuf sauce moutarde
 Lentilles CE2 cuisinées	 Gratin de brocolis <small>Brocolis, pdt CE2</small>		- PLAT COMPLET	Frites
Yaourt sucré	Mimolette		Camembert	Petit suisse sucré x1
Purée pomme banane	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

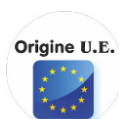
pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2 : CE2





Océane
DE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire Derval

Semaine 4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves CE2 vinaigrette

Taboulé

Carottes rapées BIO
vinaigrette

Potage au potiron

Hachis parmentier *

Lieu noir sauce au romarin

**Sauce carbonara de
volaille**

Blanquette de dinde

Sauté de dinde BBC

-

Poêlée campagnarde

Coquillettes BIO

Haricots beurre CE2
persillés

PLAT COMPLET

choux fleurs, carotte, brocolis, courgette

Emmental

Yaourt sucré

Madame Loïk

Gouda

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme

Fruit de saison



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2 : CE2





Restaurant scolaire Derval



Semaine 5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI













MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes BIO	 Choux rouge fromage frais		 Cœur de palmier vinaigrette	 Saucisson à l'ail ®
Chipolata sauce orientale ®	 Lentilles BIO à l'indienne		 Tartiflette aux lardons ® * <small>Pdt CE2</small>	Filet de poisson meunière MSC + citron 
 Purée de patate douce BIO	 Riz BIO		- PLAT COMPLET	Gratin dauphinois
Fromage blanc sucré	Carré de l'est		Yaourt sucré	 St Nectaire AOC
Fruit de saison	Poire au sirop		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2 : CE2





Restaurant scolaire Derval



Semaine 6 du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Crêpe au fromage			 Carotte BIO, chou blanc, mayonnaise
	Escalope de poulet sauce italienne		Tarte au fromage *	Brandade de poisson MSC *
Pates coudés rayés	Epinards sauce crème 			- PLAT COMPLET
Fromage blanc sucré	Yaourt sucré		Petit suisse sucré x1	Coulommiers
Fruit de saison	Crêpe au chocolat		Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés

Certification environnementale
niveau 2 : CE2





Restaurant scolaire Derval



Semaine 7 du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de crudités Carotte BIO, céleri, vinaigrette	 Salade romaine Pâtes HVE, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette		Macédoine de thon MSC mayonnaise 	Cake potiron raclette
Paëlla végétarienne *	Filet de merlu sauce cari 		Steak haché	Filet de colin MSC sauce espagnole 
- PLAT COMPLET	Ratatouille courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron		Farfalles	 Pommes vapeur CE2
Gouda	Carré de l'est		Brie	 Madame Loïk BIO
Maestro au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2 : CE2



Origine U.E.



Restaurant scolaire Derval



Semaine 8 du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Certificatio



Restaurant scolaire Derval



Semaine 9 du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



* Plats
composés
Certificatio